



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Pankopaneret svinekotelet med ramsløgssmør og aspargessalat

Ovnbagte kartofler

400 g kartofler, medium

Ramsløgssmør

1 pose ramsløg

2 spsk smør ^b

Aspargessalat

1 stk skoleagurk

1 pk bredbladet persille

100 g asparges

½ tsk smør* ^b

Pankopaneret svinekotelet

2 stk koteletter

1 pk panko

1 stk æg

1½ spsk mel* ^b

Det skal du selv have

olie ^b

salt ^b

peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 225°C (Varmluft).

2. **Ovnbagte kartofler:** Skær kartofterne i både. Læg dem på en bageplade med bagepapir og vend med olie. Krydr med salt og lidt peber og bag midt i ovnen ca. 25 min.

3. **Ramsløgssmør:** Skær ramsløg i lidt mindre stykker og kom i en blenderskål. Tilsæt tempereret smør og lidt salt. Blend med en stavblender.

4. **Aspargessalat:** Skyl og hak persille groft. Halvér agurk på langs og skrab kernene ud. Skær agurk i grove stykker og kom i en skål sammen med persille. Knæk den nederste hårde del af asparges. Skær asparges i 3 cm lange stykker. Smelt smør på en pande og steg asparges ca. 1 min. Krydr med salt og peber. Bland dem med agurk og persille i skålen. Brug panden igen til stegning af koteletter.

5. **Pankopaneret svinekotelet:** Krydr koteletterne med salt og peber. Kom mel i en dyb tallerken, panko i en anden og pisk et æg sammen i en tredje. Vend først koteletterne i mel, derefter i æg og til sidst i panko. Kom en god sjat olie på panden. Steg koteletterne ca. 4 min. på hver side til de er sprøde, gyldne og gennemstegt.



TIPS!

Tag smørret ud af køleskabet i god tid, så det når at blive blødt og tempereret.

* Du kan udskifte inrediensen med et alleraivenligt alternativ